

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y EMPLEO

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

## La Presidenta Barcina anima a los ciudadanos a comprobar que el origen del espárrago que compran es navarro

*Lo ha hecho durante la 4ª Cata del Primer Espárrago, celebrada este martes en Cadreita*

Martes, 08 de abril de 2014

La Presidenta de Navarra, Yolanda Barcina, ha animado a los ciudadanos que, antes de comprar espárragos, se fijen en el etiquetado y comprueben que su origen es navarro. “Que no nos vendan gato por liebre”, ha afirmado durante la 4ª Cata del Primer Espárrago de Navarra, que se ha celebrado este martes en Cadreita.



La Presidenta Barcina, en la cata de espárragos celebrada en Cadreita.

Según los datos de que dispone el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, el producto certificado bajo la Indicación Geográfica Protegida “Espárrago de Navarra” en la campaña de 2013 fue de 2.120.882 kilogramos, de los que 1.947.512 se destinaron a conserva y 173.370 a su venta en fresco. Para su certificación, se realizaron 74 controles de elaboración y manipulación, y 296 análisis físico-químicos.

La superficie adscrita a la indicación del “Espárrago de Navarra” era el pasado año de 936 hectáreas, distribuidas en 938 parcelas, de un total de 335 agricultores. Además, había 45 empresas inscritas, de las que ocho son comercializadoras y 27 industrias conserveras.

### Cata del Primer Espárrago de Navarra

Con la celebración de la Cata del Primer Espárrago de Navarra se ha dado inicio a la temporada de verduras de primavera. El acto ha sido organizado por Restaurantes del Reyno y la IGP “Espárrago de Navarra”, y ha tenido como principal protagonista al cocinero Francis Paniego,



La Presidenta Barcina ha participado en la recogida de espárragos.

quien ha sido homenajeado.

El restaurador es jefe de cocina del restaurante Portal de Echaurren y responsable del restaurante de las Bodegas Marqués de Riscal. Entre otros muchos reconocimientos ha sido subcampeón en el campeonato de España de cocineros de 1998, premio Bidasoa 1999 al mejor jefe de cocina menor de 35 años, tres Soles en la Guía Repsol y dos estrellas Michelin para El Portal de Echaurren y una estrella Michelin para el restaurante Marqués de Riscal, Premio Chef Millesime 2012 y Premio Nacional de Gastronomía 2013.

Al acto han asistido el consejero de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, José Javier Esparza; la alcaldesa de Cadreita, Berta Pegenaute; los presidentes de la IGP Espárrago de Navarra, Miguel Mateo, y de Restaurantes del Reyno, Ignacio Idoate, así como numerosos agricultores y restauradores.